

カンパッテます!



高木 譲二さん

J A 鹿本
園芸部会西瓜専門部長



熊本市北区植木町で、スイカやメロン、米の栽培をされている高木譲二さんを取材しました。

高木さんのご家族は、奥

出荷者：井川 晃宏さん

直売所：J A あしきた
ファーマーズマー
ケットで「ぼん」
紹介 J A : J A あしきた



章北郡芦北町で、デコボンやマンゴーの栽培をされ

様、長男夫婦とそのお子さん2人、お父様の7人家族です。

高木さんのスイカは、熊本県内で一番早い、2月末から出荷が始まります。また、J A 鹿本の6月までのスイカの出荷は190万玉となります。

●就農について

高木さんは、熊本県内の農業高校卒業後、2年間会社勤めをし、その後就農されています。当初手伝い程度の農業しか知らず、農業高校で学んだ知識しかない

いている井川晃宏さんを取材しました。

井川さんは現在、ご両親と3人暮らしですが、既に入籍を済ませ今年7月15日に式を挙げる奥様の由莉香さん（現在、八代市在住）が、ご自身の仕事の都合で1月からの同居となり、来年は4人家族となります。

●就農について

井川さんは熊本県立農業大学を卒業後、県立農大の嘱託職員として2年間務め、その後実家の果樹農家へと就農されています。

状態での就農でした。

現在は、ご夫婦と長男夫婦の4人で、ハウスによるスイカ（240kg）、アールスメロン（100kg）、米（82kg）の栽培をされています。

●就農して辛かったこと

「就農して2年目（昭和59年）の、大雪による「雪害」です。ハウスが倒壊し、何もかもなくなりました。残ったのは、残骸となったハウスの片づけと借金でした。」

●今後の抱負

「お客様や市場の方に『美味しい!!』と言ってもらえるように、これからも、高品質のスイカを作っていきたいです。また、自分の全ての知識を息子に教え、息子が一人でやっていけるようにすることです。」

●スイカの美味しい食べ方

「15℃くらいで冷やしすぎないのが一番おいしいです。食べる1〜2時間程前に冷蔵庫で冷やすのがベストです。」

スイカの皮の白い部分の

現在は、ハウスデコボン（37kg）、路地デコボン（70kg）、甘夏（70kg）、マンゴー（5kg）などを栽培されています。

●直売所への出荷と将来の目標・夢

「設立当初から出荷しています。お客様が多いこともあり、リピーターが多く、出し甲斐があります。唯一のお客様との繋がり場所であり、また、自分達が作ったもので、『笑顔』が見られる特別の場所です。」

将来的には加工場を作り、

自分達で作ったデコボン等材料にした、美味しい手作りお菓子をこの『でこぼん』に並べ、集客のお手伝いのできたらと考えています。」

●お二人の出会い（奥様の由莉香様から）

「J A 主催の婚活パーティーです。お互いお菓子作りが趣味で、意気投合し話が弾みました。いろいろな美味しいお菓子を作りますが、唯一ミルフィーユ作りは、（晃宏さんに）未だに勝てません。」

浅漬けや、摘花スイカのからし漬けは絶品とのことです。

●最後に一言

J A 鹿本だけではなく、熊本県で「日本一のスイカの産地」を守りましょう!!

好きな言葉は「攫千金」（スイカ栽培に対して）。奥様の好きな言葉は「棚から牡丹餅（ぼたもち）」。

●最後に一言（奥様の由莉香様から）

農業に関して、右も左も分からないままでの就農となり不安いっぱいですが、二人で力を合わせて「美味しい!!」と言っていただけデコボンなどを作りたいです♡♡

お二人とも、趣味はお菓子作り。J A と、お菓子作りが縁で結ばれたお二人♡甘い新婚の井川さんでした。